

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2020



Voilà, pour nous, un autre sommet d'intensité et d'équilibre dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjournays » : ce Pouilly-Fuissé, à la minéralité lumineuse, puissante mais onirique, interprète avec brio les nuances des terroirs sur toute la hauteur du coteau Sud de Fuissé.

Loin de la mode actuelle de la parcellisation poussée à outrance, Fabien revient à une approche finalement plus classique de la valorisation d'un terroir, dans toute sa complétude et sa complexité. Proches, dans l'esprit, des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes, ces Vignes de la Côte déclinent toutes les nuances de terroirs et de sols que l'on peut trouver du plus haut au plus bas du coteau Sud de Fuissé. L'altitude, la profondeur des sols, la présence d'argiles, leur caractère plus ou moins calcaire et caillouteux : autant de variations que l'on constate tout au long de la pente et qui vont se refléter dans le vin en subtiles nuances.

En volutes douces vous parviennent des parfums d'encens, de cendre froide, d'éclats de silex mais aussi de cédrat. On est immédiatement projeté dans un univers d'élégance raffinée. Le deuxième rideau s'ouvre sur des notes printanières et rafraîchissantes d'herbes fines, de menthe et un soupçon d'asperge verte. Un voile délicat de petites fleurs blanches se forme maintenant au-dessus du verre, autour de l'acacia, du chèvrefeuille, des fleurs de pommier ou de pêcher.

Progressivement, une dimension épicée s'affirme, d'abord assez douce, sur la noix de muscade, puis plus énergique : elle convoque une déclinaison de poivres et un peu de cumin. Une délicieuse touche toastée précède de fringants arômes de zeste de citron et d'orange sanguine. On aime ses délicats entrelacs qui charment nos sens. Quelle complexité ! Quelle grâce !

En bouche, le vin s'avère juteux et ample, porté par de succulentes saveurs de pêche blanche, de confiture de mirabelle ou de prune verte. Une dimension lactée mais rafraîchissante évoque une crème glacée au yogourt. Le jus se fait ensuite plus nerveux autour d'expressions de citron jaune confit ou encore de rhubarbe acidulée. En milieu de bouche, une once de camphre, la bergamote et des notes subtilement fumées viennent encore élargir la palette aromatique du vin et lui confèrent une rare distinction. La finale se déploie lentement autour de notes de pierrailles comme pigmentées par une pointe de poivre et de gingembre confit. Une pure merveille qu'une touche finale briochée et toastée sublime encore.

A table, il épousera des quenelles de brochet aux écrevisses, des ravioles de langoustines ou de homard dans un bouillon parfumé à la citronnelle, des noix de Saint-Jacques snackées ou rôties accompagnées de petites

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

girolles. Autre option, un crumble de cabillaud aux poireaux et au parmesan ou une viennoise de sole aux chanterelles et jeunes pousses d'épinards.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : élégance raffinée, complexe :
encens, cendre froide, éclats de silex,
cédrat, herbes fines, menthe, asperge
verte, acacia, chèvrefeuille, fleurs de
pommier ou de pêcher, noix de muscade,
poivres, cumin, note toastée, zeste de
citron et d'orange sanguine.

Bouche : juteuse et ample, pêche
blanche, confiture de mirabelle ou de
prune verte, crème glacée au yogourt,
citron jaune confit, rhubarbe acidulée,
camphre, bergamote, notes fumées.
Finale pierreuse comme pigmentée de
poivre et de gingembre confit, note
briochée.

Accords mets-vins : quenelles de brochet
aux écrevisses, ravioles de langoustines
ou de homard dans un bouillon à la
citronnelle, noix de Saint-Jacques
snackées ou rôties avec des girolles,
crumble de cabillaud aux poireaux et au
parmesan ...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique